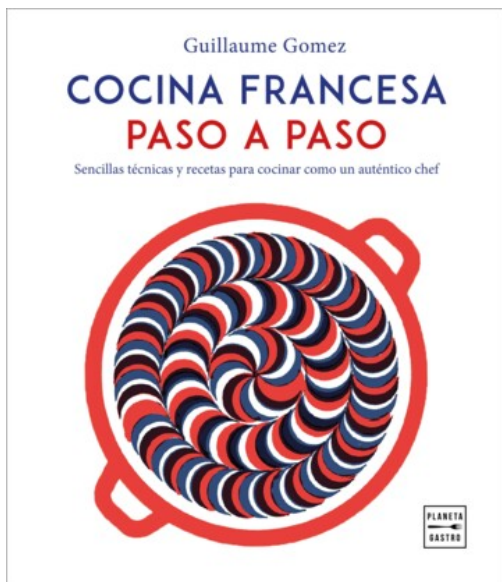




Cocina francesa paso a paso

Guillaume Gomez

El libro de referencia de la cocina francesa.

El libro de referencia de la cocina francesa.

Esta obra ofrece para cada emblemática receta un paso a paso accesible a todos, con más de 3.000 fotografías, lo que permite transmitir el *savoir-faire* de su autor, sus sabios consejos, trucos y astucias. En definitiva, un manual para dominar perfectamente las técnicas culinarias de la cocina francesa y para realizar sin problemas platos generosos y sabrosos. Una obra atractiva y actual que permitirá que cada cocinero, aficionado o profesional, puede descubrir la técnica que funciona, para cocinar como un gran chef. En definitiva, **un libro excepcional que todos los gourmets deberían tener en su biblioteca y en su cocina.**

Fecha de publicación:

10/11/2020

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Guillaume Gomez

Guillaume Gomez es uno de los Mejores Obreros de Francia (MOF) y presidente de los cocineros de la República Francesa. Después de un aprendizaje con el chef Bénariac, gran especialista de la cocina de la caza, se integró en la cocina de Jacques Le Divellec en el famoso restaurante parisino que lleva su nombre, en el que ascendió rápidamente. Tres años después, en 1997, pasó a trabajar en la cocina del palacio presidencial francés. Es miembro de diversas asociaciones de cocina, miembro titular de la Academia Culinaria de Francia y embajador para Europa de Les Toques Blanches du Monde. Es presidente y fundador de la Asociación de Cocineros de la República Francesa y representa a Francia en el Club des Chefs, el club más exclusivo del mundo.

En la actualidad es uno de los chefs más influyentes, reconocido además como uno de los mejores embajadores de la cocina francesa en el mundo.